

タフリナ菌は葉の裏で白い粉状になり菌が充実してくると雨や霧に混じって一斉に拡散します(写真②)。筆者も昔ある先輩から「5・6月頃、胞子が飛んでいるのを見た。白いので遠くからでも分かった。」と教わったことを覚えており、千葉大学の研究では桜の花が終わる頃から胞子が飛散し始め、その量と期間は4月が最大、5月下旬まで続くようです。特効薬はなく、開花する前の休眠期に病枝を切除し処分するしかありません。柴田農林高等学校ではこの作業を開治郎さんが植樹したところから約100年間続けてきたのです。筆者も母校に勤務していた頃、いま計



算すると樹齢70年位の桜ですが一本で30箇所以上のてんぐ巣病を見つけたことがあり、剪除作業は大変でしたが楽しい時間でした(写真③・左端は筆者)。名所地の上流では次世代の桜が育っています。川沿いのような湿気のあるところは病気に罹り易いとされ、土手を散歩中の方からも心配する声が上がっています。バトンを引き継いでくれる大河原産業高等学校の皆さんには是非次の100年をお任せしたいものです。

※4月以降は、奇数月での掲載となります。

第48回 サクラてんぐ巣病の正体



町内在住の樹木医

尾形政幸先生の花は桜木

3月末をもって17年の長き歴史に幕を閉じる地元の柴田農林高等学校。その記念切手シートが昨年末に売り出され、全5枚のうち2枚までが桜の「てんぐ巣病剪除奉仕作業」でした。

「てんぐ巣病」は枝の一部がホウキ状になり天狗の巣のように見えることから名が付いたとされています。クリやツツジなど多くの植物に見られ、桜にも発生します(写真①)。中でもソメイヨシノは発症率がかなり高いです。カビの一種(タフリナ菌)が原因で起こり、開花ごろに花が咲かなくなり放置しておくと次々と伝染し樹全体の衰退を招いてしまうやっかいな病気です。

町長コラム
Mayor's column

さくら並木

大河原中学校の伝統行事第62回『立志式』

～希望をかなえる『感謝の気持ち』～

大河原町長 齋 清志

去る1月31日(金)に、大河原中学校の伝統行事第62回『立志式』が開催されました。かつて成人とされた元服にあたる中学2年生が、将来の夢や目標を発表するもので、保護者や1年生が見守るなか185名がこの日を迎えました。立志記念文集の『彩虹』の作成や当日の工夫された演出は、実行委員が相談して決めたとのこと、大変素晴らしい出来栄でした。

14歳の春に、自分としっかり向き合いながら希望を持って将来を考えることは、意義のあることだと思います。すぐに答えが見つからないとしても、自分を大切にすることにもつながり、立志生を大きく成長させるに違いありません。そして、希望をかなえる源は、『感謝の気持ち』にほかならないことに気付いて欲しいと願っています。

人はひとりで成長していけるものではありません。かつて私は、当時東北最大級だったショッピングセンターの開発に取り組んだ経験があります。お金も力もなかった私たちが、なぜ大事業を完遂することが出来たのか。その答えは、私たちを信じて力を貸してくれた人たちを決し

て裏切ることとは出来ないという強い覚悟と、心からの『感謝の気持ち』を頑張る気力に変えることが出来たからだと思っています。

誰にとっても人生の可能性は無限です。希望はいくら高めても高過ぎることはありません。しかし、人の取組には試練や失敗は付きものです。私も若い頃には、受験に失敗したり、町長になつてからは落選を経験したりしたこともありましたが、一時的な苦しみやしばしの傷は、さらに大きく羽ばたくための屈であり踏み張りなのだと思えて止めています。そして、『感謝の気持ち』を忘れなければ、日々の努力の積み重ねによって、必ず希望はかなうものと考えています。

米大リーグで昨シーズンも前人未踏の活躍を成し遂げた大谷翔平選手は、『何事にも無理だと思わないことが一番大切。』と言っています。既に頂上に立っている今でもその歩みを止めることなく、進化への飽くなき挑戦を続けているのです。その生き方や考え方に、全世界の多くの人の感動と称賛が寄せられています。人は得てして『うまくいかない』と言うだけで希望を失ってしまいがちで

すが、本当は希望を失ってしまうから志が崩れてしまうのではないのでしょうか。

今年もまた、感動の『立志式』に出席することが出来ない、改めて志を意識することが出来ました。立志生に感謝の気持ちで一杯です。立志生一人ひとりが、自分の生まれ育った我が町大河原を想い、また家族への『感謝の気持ち』を忘れずに力強く生き抜いていくことを心から期待しています。また、健康に充分気を付けて悔いのない中学生生活を送れるよう願っています。

校訓に、『自覚・立志・健康』を掲げる大河原中学校の今後益々の発展を祈念するとともに、立志生の輝かしい未来に心からエールを送りたいと思います。

(2月14日記)



▲大河原中学校立志式で誓いの言葉を述べる立志生

材料 (2人分)

- ・ブロッコリー……………140g
- ・クリームチーズ……………60g
- ・クルミ……………30g
- ・粗びきこしょう……………少々

【A】

- ・マヨネーズ……………大さじ1
- ・プレーンヨーグルト…大さじ1

作り方

- ①ブロッコリーは1口大に切り、茹でるか電子レンジにかけて食べやすいやわらかさにする。
- ②クルミは大きいのは割っておく。(小さく砕かない)
- ③①にAを加えて混ぜて、ちぎったクリームチーズとクルミを加えて和えて、最後に粗びきこしょうをかける。



写真は1人分

【ひとり分栄養価】
エネルギー:270kcal 塩分:0.3g

調理担当
ヘルスメイトから一言

ブロッコリーにクリームチーズが絡んでおいしくなります。
クルミの食感も楽しんで食べてみてください。

高橋 悦子(上谷区)



ブロッコリーとクリームチーズのクルミ入りサラダ

令和6年度大河原町食育スローガン

「らくらく(楽楽)みんなで食育推進」